JOYCREAM CHOC

HELADO JOYCREAM

Crema de cacao magro y avellanas. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.



MODALITÀ D'USO

Gelato

Semifreddo

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01011564

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens

La

irca GROUP Extraordinary made simple.

Leche

Frutos

INFO

Claims
Sin gluten

Detalles
Crema de cacao magro y avellanas. De consistencia cremosa y untable a una temperatura de referencia de -15 °C. Excelente también como relleno para semifríos. Descubre toda la gama Joycream disponible.

Descripción
crema de cacao magro y avellanas que logra mantener una consistencia untable incluso a la temperatura de -15 °C en vitrina.

Denomination
producto semielaborado para producción de helados.

Directions for use
colocada en una cubeta en vitrina a -15 °C, JOYCREAM CHOC mantiene una consistencia cremosa y untable ideal para introducir al gusto durante la preparación de conos y copas de helados.
JOYCREAM CHOC alcanza la consistencia óptima después de 2-3 horas a -15 °C.
JOYCREAM CHOC es ideal también para los veteados clásicos de helados.
ADVERTENCIA: JOYCREAM CHOC debe mezclarse bien hasta su completa homogeneización antes de sacarla del envase.